Butterdeigsbrød med blåmuggostdipp



Ingredienser

Butterdeigsbrød:
♥ 3 butterdeigsplater
♥ 1 egg til pensling
♥ sesamfrø

Blåmuggostdipp:
♥ 2 dl rømme eller crème fraîche
♥ 1 dl majones
♥ 150 g Cambozola
♥ 0,5 sitron
♥ 1 ss hvitvinseddik
♥ salt og pepper

Fremgangsmåte

Butterdeigsbrød:
La butterdeigsplatene tine på bordet i 20 minutter. Del hver plate på midten så du får to kvadrater. Del deretter hver kvadrat diagonalt, slik at du får 4 trekanter. Gjenta med de andre to butterdeigsplatene slik at du får 12 trekanter til sammen.

Legg trekantene utover på en bakepapirdekket stekeplate. Pensle over med lett sammenvispet egg og dryss på sesamfrø.

Stek butterdeigsbrødene midt i ovnen ved 200°C i ca. 20 minutter. Butterdeigsbrødene skal da ha puffet opp og blitt til luftige, gylne småbrød.

Blåmuggostdipp:
Rør rømme (eller crème fraîche hvis du bruker det) sammen med majones. Smuldre mesteparten av Cambozolaen i dippen og rør godt så osten blander seg med rømmeblandingen. Det er ikke meningen at alle osteklumper skal jevnes ut, for det er bare godt hvis dippen er litt "chunky".

Press saften av en halv sitron og bland inn i dippen. Smak til med litt hvitvinseddik, salt og pepper.

Ha dippen over i skåler og smuldre resten av blåmuggosten på toppen som pynt.

Tips

♥ Ferdigkjøpt butterdeig finnes i de fleste matvarebutikkene. Butterdeigen ligger i frysedisken og består som regel av små, avlange plater (5-6 plater i hver pakke). Ikke kjevle på butterdeigsplatene før du skjærer dem i trekanter, for da vil de ikke heve seg skikkelig under stekingen. Stekt butterdeig smaker aller best helt nystekt!

♥ Denne blåmuggostdippen inneholder nokså mye blåmuggost, men det er som sagt fordi jeg har brukt Cambozola som har en veldig mild og fin smak.

♥ Dippen kan fint oppevares i kjøleskapet i et par dager (dekk til skålen med plastfolie).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/butterdeigsbrod-med-blamuggostdipp